

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЧІА В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Євченко Ю., гр. ТХК-46м,
Ніколаєнко Д.Д., гр. ТХК-48

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Г. Шидакова-Каменюка**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За статистичними даними, суттєвий сегмент вітчизняної кондитерської галузі складає виробництво борошняної продукції. Зважаючи на те, що сучасні тенденції у харчуванні орієнтуються на споживання корисної для здоров'я їжі, виробники борошняних кондитерських виробів для забезпечення конкурентоспроможності своєї продукції приділяють особливу увагу наданню їй нутрицевтичних властивостей. Реалізація цієї задачі може здійснюватися за рахунок зниження цукро- та жиромності виробів; використання збагачувальних добавок; заміни технологічних добавок синтетичного походження натуральними тощо.

Перспективним видом сировини для харчової індустрії, є насіння чіа (*Salvia hispanica* L.), яке здатне чинити позитивний вплив на організм людини. Зокрема, регулярне споживання цього насіння запобігає розвитку аутоімунних та серцево-судинних захворювань, чинить протизапальну, гепатозахисну та антидіабетичну дію тощо.

Значний інтерес до *Salvia hispanica* L. зумовлений не тільки його нутрицевтичним потенціалом, а й наявністю певних функціонально-технологічних властивостей. Особливістю насіння чіа є його висока гідрофільність: воно здатне утримувати воду у кількості 7–27 од по відношенню до своєї маси, що дає можливість його використовувати в якості технологічної добавки. Зокрема, є рекомендації щодо внесення насіння чіа для регулювання консистенції під час виготовлення смузі та кефіру. В технології сиркових десертів, ковбасної продукції, січених м'ясних та рибних напівфабрикатів *Salvia hispanica* L. застосовується в якості вологоутримувального агента. Використання борошна з насіння чіа в технології пшеничного та житньо-пшеничного хліба сприяє гальмуванню процесів черствіння та подовженню тривалості зберігання продукції.

Таким чином, можна зробити висновки щодо перспективності використання насіння чіа в технології також і борошняних кондитерських виробів – це дозволить не лише збагатити їх корисними нутрієнтами, а й надасть можливості регулювати рецептурний склад у бік зниження або вилучення синтетичних технологічних добавок.